



NO
WEFAM
BEER

HERBST auf Kaupen

www.kaupen6.de

BIO RIND & RUMPELN

09. | 10. | 23. | 24. November

Wir möchten uns im Herbst auf Kaupen wieder ganz der ursprünglichen Rindfleischkultur widmen!

Für uns bedeutet das:
Unsere Rinder hatten ein richtig gutes Leben. Wir wissen, woher unser Fleisch kommt. Es wird nichts vom wertvollen Tier verschwendet und du genießt nachhaltig.

Mark, Suppe & Tafelspitz 40€

In einem kleinen Emaille Topf erhältst du eine kräftige Rinderbrühe und ein gutes Stück Bio Rindfleisch. Vorweg servieren wir einen gerösteten Rindermarkknochen.

So wird's gegessen:

1. Mark aus dem Knochen lösen - wir bringen dir geröstetes Brot, Kapern Petersiliensalat, Salz&Pfeffer
2. Brühe aus deinem Topf in eine Tasse schöpfen & löffeln
3. Fleisch aus dem Topf heben - zum Rindfleisch gibt es Kartoffeln, Meerrettichsoße und braune Butter

KÄSEFONDUE

09. | 10. | 23. | 24. November

Lieber gar kein Fleisch? Auch Okay! Unser Käsefondue macht jeden Happy. Mach es dir gemütlich vor einem dampfenden Käsetopf - Denn was gibt's gemütlicheres als Fondue an einem Herbsttag?

Käsefondue 28€

Winter Wildkräuter Salat, rote Beete, Walnusscrunch & Apfelbalsamico

Käsefondue mit Appenzeller, dazu gibt es helles & dunkles Brot, Kartoffeldrillinge und Senf aus der eigenen Manufaktur

ST. MARTIN

16. und 17. November 11 - 16 Uhr

Martinsgansessen von unserem grünen Kachelofen mit Apfelpunsch an der Feuerschale, Hörnchen zum Teilen und Laternenbasteln.

St. Martins Menü 16.11. | 18 Uhr

4 Gang Menü 65 €

**Verbring den Herbst mit
uns auf Kaupen:**

03542 47897

info@kaupen6.de